

Bulvių ir sūrio apkepas su grietinėle



Ingredientai:

Apkepai:

200 g puskiečio ar kietojo sūrio
DVARO sūrio
250 ml DVARO grietinės (10%rieb.)
70 ml vandens
60 g DVARO sviesto (ir dar gabalėlio
kepimo formai ištepti)
3-4 česnako skiltelių
1,5 šaukštelio čiobrelių (šviežių arba
džiovintų)
1,5 šaukštelio druskos
Juodųjų pipirų
±1,5 kg bulvių

GAMYBA:

Sutarkuokite sūrį ir atidėkite į atskirą dubenį.

Į nedidelį puodą pilkite grietinėle, vandenį, dėkite sviestą, traiškytus česnakus, čiobrelius, druską ir pipirus. Puodą kaitinkite ant nedidelės kaitros, kol ištirpsta sviestas.

Svarbu neužvirti, tik pašildyti. Ištirpus sviestui, išjunkite kaitrą ir gerai išmaišykite.

Bulves nuskuskite, nuplaukite ir supjaustykite maždaug 3-4 mm storio griežinėliais.

Kepimo formą ištepkite sviestu.

Sluoksniuokite apkepą: darykite tris sluoksnius: išdėliokite pirmą sluoksnį bulvių griežinėlių. Užpilkite trečdalį grietinės ir sviesto mišinio (prieš pilant pamaišykite jį). Pabarstykite trečdalį sūrio.

Kartokite sluoksniavimą, kol užpildysite kepimo formą. Pirmas 20 min. kepkite iki 180 laipsnių įkaitintoje orkaitėje be vėjelio. Tuomet keiskite režimą ir kepkite dar 15-20 min. 180 laipsnių temperatūroje su vėjeliu, kol apkepas apskrus iki norimo lygio. Patiekiu iškart, burbuliuojantį ir karštą!